





**Brunehaut** *Br. Brunehaut*; rifondata nel 1992 a Romgy, nella regione belga dello Hainaut, da Guy Valschaerts, già mastro birraio in Africa. Le birre della Brunehaut includono la *Blanche de Charleroi*, la *Abbaye de St. Amand*, la *Biere du Mont St. Aubert*, oltre ad alcune ale tipiche bionde e ambrate

<p><i>Brunehaut Blonde</i></p> <p>●●●●</p>		<p>0,33 10°C</p>	<p><b>Birra speciale Bionda</b> 6,5°</p>	<p>Birra dalla schiuma cremosa e persistente, aspetto biondo leggermente velato; al naso si apre con profumi intensi di fieno ed erba tagliata, con un sottofondo però di abboccato. Corpo robusto e strutturato, nonostante la non alta gradazione, in cui prevalgono le note erbacee e di mais, che ritornano in maniera prepotente anche nel finale abbastanza lungo e persistente.</p>
<p><i>Blanche de Brunehaut</i></p> <p>●●●●●</p>		<p>0,33</p>	<p><b>Biere blanche Velata</b> 5°</p>	<p>Birra bionca nello stile di quelle agrumate, leggermente acidule. Schiuma fine non molto persistente, colore biondo pallido, leggermente velato. Aroma netto di agrumi, quasi cedrina, che si ritrova anche nel gusto, marcato dalle note acidule e agrumate. Corpo snello e leggero, non molto "beverina" a causa di queste note di sapore particolare, ma nel complesso una birra al limite dei 4 boccali.</p>
<p><i>Abbaye de la Ramée</i></p> <p>●●●●●</p>		<p>0,33</p>	<p><b>Abbazia Ambrata Doppio malto</b> 6,5°</p>	<p><i>Brasserie de l'Abbaye de la Ramée</i>. Distribuita, o di proprietà oggi, della Brasserie de Brunehaut. Splendida birra dalla schiuma corposa e persistente; colore ambrato carico con intenso profumo erbaceo e fruttato. Al palato è morbida e strutturata, più maltata che luppolata, con spezie candite in fondo. Finisce molto lunga, convincente, lasciando bocca morbida e pulita.</p>
<p><i>Biere du Mont Saint-Aubert</i></p> <p>●●●●●</p>		<p>0,33</p>	<p><b>Speciale Doppio malto Dorata</b> 8°</p>	<p>Classico esempio di birra doppio malto chiara belga, rifermentata in bottiglia. Bel colore limpido dorato, spuma densa cremosa e persistente, aroma secco di luppolo con buone note maltate. Corpo robusto ma rotondo, dalla frizzantezza accentuata, dal palato morbido di malto e dalle note amarognole del luppolo, ben presenti ed armonizzate. Finisce abbastanza lunga, asciutta e pulita.</p>

Andrea Biancalani per gentile concessione del Prof. Alberto Laschi